

Daritvena pogača *župnik* in Valvasorjev *Hausgötze* – *gospodarček*

Ilja Popit

The author analyses the uses of the Christmas festive bread *poprtnik* and the age-old tradition of baking such offerings in Slovenia. These offerings, along with the names of certain Slavic deities, were first mentioned four hundred years ago. One of these Christmas breads has preserved its name – *župnik*, documented in Ribnica in Dolenjsko / Lower Carniola. This name *župnik* was passed on to this offering bread after the early medieval Slavic administrative unit *župa*, and not after the Slovenian term for a Catholic priest – *župnik*, which was first introduced only just after the year 1860.

KEYWORDS: offering bread, *poprtnik*, *župnik*, Christmas bread, *Gospodarček*, house spirits, Penats, *badnjak*

UVOD

Potem ko so na prelomu tisočletja (1997–2007) v gostilni pri Kuklju v Velikih Laščah pripravili več razstav božičnega kruha *poprtnika* – *žúpneka*, je to zamisel uspešno prevzel velikolaški Zavod za kulturo in turizem Parnas. Še več. S tem je resno in prizadevno oživil to našo prastaro šego tudi v obliki državnega varstva naše nesnovne dediščine. To se dogaja že kar v obliki tekme v obvladovanju te pekovske mojstrovine. Z izdajo blizu 200 let starih zapiskov ribniških graščakov Rudežev in kaplana Zime *Od volkodlaka do Klepca* v letu 2010 sem tudi sam prispeval k poznavanju te nekdanje kranjske, najbrž pa kar vseslovenske in širše slovanske šege, saj se je pokazalo, da so Rudeži zanjo razodeli tudi staro slovansko ime *župnik*. Zato so me Parnasovi povabili, naj Laščanom pridem o tem povedat še kaj. Za tisto priložnost (decembra 2016) sem tudi analiziral, kaj o teh rečeh piše Valvasor. Ob pripravi sem spoznal, da premalo poudarjamo tudi vsebino še sto let starejših zapisov izpod peresa učenjaka Hieronymusa Megiserja. Zdaj sem svojo takratn pripoved še precej razširil.

SPREMINJANJE IZRAZOV

Najprej spomnimo, da se tudi naša slovenska govornica marsikdaj spreminja. V tem spreminjanju je nastala tudi beseda *župnik* v pomenu duhovnik. To besedo so za duhovnika ustvarili šele na Hrvaškem najbrž zato, da so lažje razlikovali med katoliškim in pravoslavnim duhovnikom: pravoslavni je *pop*, katoliški je *župnik*.

Pri nas, na Slovenskem, so si torej besedo *župnik* pred okrog 160 leti sposodili, najbrž predvsem zaradi poenotenja in poslovanjenja dotedanjih latinskih in nemških izrazov. Do srede 19. stoletja so namreč pri nas župniji rekli *fara*, njenemu duhovniku pa bodisi *pleban*, *plovan*, zlasti pa *far*, *fajmošter*, ponekod tudi *pop*, *nunc*, *mašnik*, *mešnik*.

Murkov slovar »ročni besednik«, ki je izšel leta 1833, izraza *župnik* za nemškega *Pharrer* sploh še ne omenja. Tudi v nemško-slovenskem slovarju, ki ga je spisal Matej Cigale in denar za njegovo objavo priskrbel škof Anton Alojzij Wolf ter je izšel sredi januarja 1860, je bil nemški *Pfarrer* še vedno kar naš *fajmošter*, ki v svoji fari *fajmoštruje* (Wolf 1860: 1155). Res pa je Cigale tam sporočil, da mu Hrvatje v zadnjem času rečejo *župnik*, fari pa – zgledujoč se po staroslovanskem političnem okraju – pravijo *župa*. Ker pa izraz *župa* vodi v zamenjavo z juho, *župo* (*die Suppe*), je pravni terminolog in jezikoslovec Cigale odsvetoval, da bi Slovenci začeli posnemati ta hrvaški izraz. Fare tako odtlej pri nas ni zamenjevala *župa*, ampak *župnija*.

Beseda *župnik* za duhovnika se je torej na Slovenskem uveljavljala šele po izidu Cigaletovega slovarja, in to postopoma ne le med verniki, ampak tudi med samimi duhovniki. Kako je bilo še desetletje pozneje tudi okrog Velikih Lašč, si lahko preberemo kar v Mohorjevem koledarju. V njem so bila vsako leto objavljena tudi imena njegovih naročnikov in naročnikov Mohorjevih knjig. Tako se je v celovškem *Koledarčku družbe sv. Mohora za prestopno leto 1868* tedanji *župnik* z Roba pri Laščah Frančišek Rant sicer že podpisal kot *župnik*. Nasprotno pa se je tedanji bloški trojiški dušni pastir Šimon Jan dal še vedno vpisati kot *fajmošter*, tudi dobrepoljski Sežun je še bil *fajmošter*; prav tako je bil *fajmošter* še tudi Brodnik v Laščah.

Zdaj je ta jezikovni prehod pozabljen in je beseda *fajmošter*, *far* že marsikje razumljena kot zmerljivka za duhovnika.

MEGISER O BOŽIČNI DARITVENI PEKI

Zdaj pa k božičnim kruhom. O poprtniku sem seveda najprej bral pri Valvasorju, o peki pa sem več slišal v Zavrhu nad Iško.

Celo med poklicnimi etnologi (npr. *Slovenski etnološki leksikon* 2004: 445 piše pri besedi *poprtnik*: » prvič [je] omenjen v 17. stoletju«) je malo znano, da ga je že stoletje pred Valvasorjem, in sicer v besednjaku *Dictionarium quatuor linguarum* iz leta 1592, opisal učenjak Hieronymus Megiser, kar je bilo še v 16. stoletju. Megiser je bil iz Stuttgarta, med študijem v Tübingenu je bil prijatelj obeh Trubarjevih sinov ter Jurija Dalmatina in se v njihovi družbi navdušil za slovenščino (*Windisch*). Škofjeloški geolog in zgodovinar Alojz Pavel Florjančič pa je med tistimi, ki zdaj celo domnevajo, da bi utegnil biti Megiser potomec naših izseljencev Megušarjev, saj se mu je slovenščina zdela tako pomembna, da jo je prednostno uvrščal v svoje slovarje. Vsekakor je Megiser poznal slovenske šege, bodisi že od druženja z omenjenimi študenti ali iz poznejših srečanj. Pozneje je namreč več let deloval v Ljubljani in Celovcu, tako da se je o poprtnjaku poučil tudi neposredno na naših tleh. Tudi poznejši Valvasor je ravnanje s poprtniki opisal tako natančno, da je iz njegovih opisov videti, da gre za predkrščansko

šego. Vendar v nasprotju z Megiserjem tega ni več povedal naravnost, govori le o nastavljanju na mizo. Megiser pa je to storil brez dlake na jeziku, saj nam je leta 1592 sporočil, da je *popèrtnjak* nemški *Lebkuchen* (glej tam pod tem imenom), latinski *libum*, italijanski *bucellato*, torej vrsta sladke pogače. Enajst let pozneje, leta 1603, pa je v slovarju *Thesaurus polyglottus* napisal, da je *popertniak* ne le sladka pogača, ampak tudi *Opfferkuchen*, torej daritvena sladka pogača. Glede na poznejše Valvasorjeve opise in na eno od imen te pogače, namreč *župnik*, je to daritev kljub božičnemu Detetu treba razumeti tudi v predkrščanskem pomenu.

VALVASORJEVA POTICA IN POPRTNIK

O božičnih kruhih je pred polčetrnim stoletjem Janez Vajkard Valvasor v *Slavi Vojvodine Kranjske* (1689, VII/XVI: 472) pisal takole:

Za božične praznike [kmetje na Kranjskem] zvaljajo testo prav na tanko, ko list ali (tanko kot) papir, in ga namažejo z medom, ki je pomešan z zdrobljenimi orehovimi jedrci. To zmes zvaljajo, stisnejo ali zviijejo v krogu, da postane kakor hleb kruha [torej brez luknje v sredini, op. I. P.]. Naposled spekó, in ko je pečeno, se imenuje p o t i c a (potiza). Tudi pri plemičih in meščanih pekó take potice ob istem času in prav na isti način. Dalje zamesijo velik hleb kruha in ga okitijo zgoraj z vsakovrstnimi okrasi. Plemičem in meščanom pa, ki imajo delikatnejša usta, denejo v tale kruh veliko masti in jajc. Po vrhu ga na razne načine okrasé s testom in tak kruh imenujejo p o p r t n i g.

Tako začne Valvasor odstavek o božičnih praznikih.

NEKDANJI DVOMI IN ZDAJŠNJA POTRDI TEV ZVEZE Z ŽUPO

O tem, da gre pri peki poprtnika za predkrščansko šego, govori prvotno ime tega kruha, namreč *župnik*, *župnek*. Nekatere dele božičnega praznovanja je kot poganske označil že Valvasor. Slovani, ki pečejo podobne kruhe, zanje sicer nimajo enakega imena. Vendar je etnolog Boris Orel leta 1937 že povezoval ime kruha župnika z župo, kot so stari imevali del zgodnj srednjeveške slovanske kneževine, torej večje ali manjše okrožje. V zgodnjem fevdalizmu je bila to lahko skupnost ene ali več vasi, lahko pa tudi vaški zbor.

Etnolog dr. Milko Matičetov je leta 1954 v obširni razpravi zavrnil zamisel zgodovinarja dr. Josipa Mala (1884–1978), da bi bil poprtnik v zvezi z zapečeno praprotjo, nekakšen praprotnik. Mal je bil sicer naš pomemben, uveljavljen zgodovinar, a se je včasih tudi zmotil. V *Glasniku muzejskega društva za Slovenijo* je leta 1940 objavil zanimiv prispevek o slovenskih mitoloških starinah, v katerem je vztrajno zagovarjal povezavo poprtnikove peke s praprotjo. To ne more držati že zato, ker praproti Bločani

rečejo *stela*, a kruhu *župnek*. Matičetov je to njegovo zmoto seveda na široko zavrnil, a je ob tej zagnanosti sam prezrl dokaz visoke starosti izraza *župnek*.

Omahovanja okrog župnika in župe bi morala pasti z objavo moje knjige *Od volkodlaka do Klepca*, ki je izšla leta 2010 pri radovljjski založbi Didakta. Knjiga prinaša prevod okrog 200 let starih rokopisov ribniških graščakov Rudežev in kaplana Janeza Zime, ki so se ohranili v zapuščini Prešernovega prijatelja Emila Korytka, a jih pred mano nihče ni resno prebral. V 76. poglavju o kolačih in gospodarčku Rudež piše:

Za božič spečejo v Ribnici matere svojim otrokom iz krušnega testa ptice in druge živali. Spečejo tudi večji in en manjši hleb pšeničnega kruha. Večji hlebec okrase s figurami iz krušnega testa, ki predstavljajo ptice ali druge, štirinožne živali. V sredino posade možička, ki je prav tako iz testa, ki mu je ime gospodarček (GOSPODARZIG) in je pokrit z rdečo čepico. Vsi ti kruhi stoje na božični, na novoletni in na trikraljevski večer na mizi, ki je pregrnjena z belim prtom. Poškrope jih z blagoslovljeno vodo in ob njih še molijo. Nato jih pojejo.

Nato poskrbe za gospodarčka. Zavijejo ga v krpo in privežejo na setveno košaro, misleč, da bodo tako zagotovili srečnejšo setev.

Ime tega kruha, ki v zgornjem zapisu ni navedeno, pa najdemo med tistimi ribniškimi besedami, ki sta jih stari Anton Rudež in njegov sin Jožef kot posebne, drugod po Slovenskem manj znane pošiljala še Jerneju Kopitarju na Dunaj: »**Ta kruh se imenuje 'župnik'**, das Weinachtsbrot«. Ta Rudežev zapis je ponovil tudi Maks Pleteršnik v svojem slovensko-nemškem slovarju (1894, II: 975).

Ker je Jernej Kopitar umrl že poleti 1844, je tako zgoden zapis tega imena božičnega kruha pomemben, saj pove, da ni v nikakršni zvezi z župniščem in zdajšnjim župnikom. Kot smo ugotovili v začetku, so do pozne srede 19. stoletja pri nas župniji rekli *fara*, njenemu duhovniku pa le *plovan*, *pleban*, *far*, *fajmošter*, *pop*, *nunc*, *mašnik*.

To zagotovo pomeni, da je ribniški kruh župnik, župnek dobil ime po slovanski krajevni enoti župa, iz katere izhaja tudi starodavno ime *župan* (plemenski poglavar, knez.). To sem v knjigi *Od volkodlaka do Klepca* seveda posebej poudaril. Pozneje sem pokazal, da je tudi kočevarski izraz za ta kruh, *žipling*, v zvezi z župo in ne s sitom, imenovanim na Kočevskem *žip* (*Slovstvena folkloristika* 13, 2015: 50).

Kot kaže, je bil Milko Matičetov tedaj prav zaradi Kočevarjev glede zveze z župo previden, saj je napisal: »[...] moramo podrobno in načrtno raziskati vso tujo soseščino, če hočemo, da bo podoba južnoslovanskega božičnega kruha jasna« (Matičetov 1954: 237).

Leta 1895 je namreč v Gradcu izšla knjiga Adolfa Haufna *Die Deutsche Sprachinsel Gottschee*, kjer je na strani 64 opisan ta trikraljevski kruh. Haufen je kočevarščino zapisoval še v nemškem črkopisu in je torej izraz *žipling* zapisal kot *Sipling*. To se v nemščini bere kot *ziplink* in slovenskih bralcev ni privedlo do prebliška. A je v istem času Maks Pleteršnik v svojem slovarju (1894, II: 975) že zapisal tudi kočevarsko izgovarjavo: *žüplink*. Ta ponemčeni *Sipling* je iz virov, ki jih je imel, izpisal tudi Matičetov. Njegova avtoriteta na tem mestu še zdaj škodi. Zelo lična knjižica *Božični kruh in poprtnik na Slovenskem*

(Parnas 2016: 8) na svojem zemljevidu ta nesrečni *sipling* povzema po Matičetovem. V Tschinklovem slovarju (1973, 1976), v katerem je kočevarsčina zapisana s slovenskimi šumniki, pa je zapisan kot *žipling*. Torej tudi ta kočevarski izraz izhaja iz starodavne slovanske župe: *župnik*. Če bi Kočevarji od župe podedovali samo kruh *žiplink*, bi se to morda kljub nepovednosti – saj so okroglini sita podobni vsi okrogli hlebci – dalo primerjati s kočevarskim sitom: *žip*. Ker pa so tudi slovenski izraz za županovo njivo *župnico* Kočevarji nekoč pokočevali v *žiplitsə*, je zveza z župo tako pri poprtniku kot pri njivi nedvomna. Če bi kočevarsko sito imelo vsaj oblikovno zvezo s kruhom, pa z županovo njivo zanesljivo nima nikakršne: ne jezikovne ne vsebinske.

Kronski dokaz za visoko starost krušnega imena župnik je imel v svojem spisu nevede v rokah že Matičetov (1954: 226), ko je povedal, da je izraz *župnik* poznal že pesnik Valentin Vodnik. Vodnik je umrl leta 1819, torej še bolj globoko za »časa fajmoštrov«, kar 25 let pred Kopitarjem. Peko poprtnika je najbrž Vodnik poznal že od doma iz Šiške. Izraz župnik pa je zagotovo slišal pri Ribničanih, saj jim je pred koncem 18. stoletja tam skoraj pet let služil kot kaplan. Hkrati je pisal slovar in zanj zbiral naše besede. Med kaplanovanjem v Ribnici (1788–1793) si je od svojega nekdanjega sošolca Antona Rudeža izpisal imena nekaterih naših bajnih bitij, in sicer *vukodlak*, *vejdamec*, *pogorni mož*, *pogorna žena*, *povodni mož*, *Torka*, *Mora* (Rudež, Rudež, Zima 2010: 112). Predkrščanska boštva na Slovenskem so ga zanimala, da bi jih uporabil v svoji pesnitvi, kar je bilo takrat moderno po zgledu romantičnega škotskega pesnika Jamesa Macphersona. O tem se je kot 37-letnik resno pogovarjal z deset let starejšim Žigom Zoisom (*Zoisovo pismo Vodniku*, 30. nov. 1795; NMS: Zoisova korespondenca), vendar pa je, kot kaže, ni spesnil. Zois ga je sicer, duhovnika, spodbujal k uporabi staroslovenske »razumske religije« v takšni pesnitvi, a ga je hkrati opominjal, naj se v njej bojuje zoper še živo praznoverje.

Nasprotno pa je Vodnikov stanovski tovariš, koroški duhovnik Urban Jarnik okrog leta 1812 le napisal tudi tole občudujočo pesmico o Kresu, torej ne le o kresnem ognju, ampak tudi o našem starem božanstvu Kresniku, ki ni nepodoben Perunu:

Škopnjaki no žalik žene / v loge letajo zelene, / kresu hvalo spevajo. //
 Stari Kres, nekdam očóvam / našim svet, al nam sinovam / skoro iz spomina
 vzet; / tvoja glava celo siva / bode nam vselej častliva, / kolkokrat boš spet
 začel. // Naj se Zemlja v kroge vala, / slava tvoja bo ostala, / vsaki rod te bo
 častil! / Toti svet sedaj preide, / ti pa boš, al že odide, / druge rode veselil! //
 (Gspan 1979, II: 33).

OMEMBE STARIH BOGOV IN ŠEG

Valvasor v svojih knjigah sicer ugotavlja, da na Slovenskem kmečko prebivalstvo rado hodi v cerkev. A to ni pomenilo, da prebivalstvo ne bi enako rado in zavzeto gojilo tudi starih domačih šeg in navad, in to ne le kmetje.

Zelo napačno je, če mislimo, da so bili še za časa Primoža Trubarja pri nas samo čisti luteranci in čisti katoliki. Še 21 let po Trubarjevi smrti (†1586) je katoliški škof Tomaž

Hren leta 1607 v eni od svojih pridig Kranjce svaril, ker še vedno verujejo v stare idole: v Lado, Plejna in Poberina (Hrenov rokopis v *Studia mythologica slavica* 13, Visočnik 2010: 65). Hrenov nastop zoper staro slovansko soverovanje zgodovinarji vere pri nas čudno preskakujejo, kot bi imel škof Hren tisto pridigo kje v odročnih, versko neozaveščenih zaselkih, ne pa skoraj v središču Ljubljane, v kapucinskem samostanu na kraju, kjer je zdaj park Zvezda. Morda k molku prispeva nenavadna oblika imen navedenih treh božanstev. A če bi neki tujeverec opisoval, v koga verujejo kristjani, bi seveda naštel predstavnike Trojice, ne pa le našteval kakšno sveto Emo, Avgušтина in Ciprijana. Tako je zagotovo tudi Hren z enim ženskim in dvema moškima takrat pri nas živima nadomestnima imenoma idolov zagotovo naštel Mokoš, Peruna in Velesa. K dešifriranju obeh moških imen idolov utegne pripomoči drugo našteto moško ime, namreč Poberin, saj je že leta 1466 v *Škofjeloškem rokopisu* Martin iz Loke za mesec september zapisal zelo podobno domače ime *poberuh*. September je seveda jesenski mesec, ko se – na račun Peruna, ki je poleti skrbel za rast, da bi pridelek dobro rodil, plenjal (Plejn!) – krepi vloga Velesa in je čas pobiranja (Poberin!) pridelkov.¹

Tudi Valvasor je mogel še celo 82 let za Hrenom (1689) prav tako zapisati zelo pomemben del pri nas ohranjenega slovanskega izročila o treh *božičih* (1698, VII/I: 382):

Že od starega pa Kranjci naprošajo malike (die Götzen), kakor Božiča (Boxitium) in še druge, o katerih so še dandanašnji nekatere praznoverske šege in imena. V svetih božičnih dneh nastavljajo ti [= Kranjci] na mizo ne le kruh, ampak tudi med, orehe, otrobe in podobno, in sicer v treh dneh: prvič na sveto Kristusovo noč, nato drugič na sveti novoletni večer in tretjič na večer pred svetimi tremi kralji. V kranjskem jeziku [= po slovensko] se imenujejo ti trije dnevi terje božičje, ali trije božiči.

Poleg vere v te tri zimske, božične »bogce« – praznike je na drugih mestih Valvasor našteval tudi tedanje verovanje v moč vode, vero v drevesa, v vedomce, kresnike, duhovine, v zmajsko kri ipd.

Tudi izraz *malik ni tujka*, ampak pomeni nekrščanskega boga. Kot tak se je zdel razlagalcem vere konkurenčen, a je zato po svoji nadnaravni moči ali zgolj po postavi nevpliven, mali bog, malik. Licemerje takratnih piscev – ali zgolj njihova večja verska sproščenost – se kaže v tem, da so nasprotno brez zadržkov opisovali stara rimska in

¹ Vsa ta naša imena starih božanstev, ki jih tu naštevam, sodijo v slovansko jezikovno izročilo, namreč v kategorijo basni v prvotnem pomenu te besede, saj jih je v Registru Dalmatinove *Biblije* (1584) protestantska jezikovna revizijska komisija teologov treh slovenskih dežel Koroščem označila za *prazne marnje*. Korošci so torej izraz *basen* tedaj še razumeli v pomenu predkrščanske slovanske svete zgodovine (prim. Popit 2010: 64, 65). Torej pri teh številnih slovanskih imenih ni tako, kot je v Dolenji Suhi Južni pod Poreznom od Pepa Šuligoja slišal Pavel Medvešček, namreč o neki *Nikrmani*, ki da ureja vse, kar je v naravi (Medvešček 1992: 5). Ta Nikrmana iz Baške grape že po imenu ni slovanska. Umestno se je tudi vprašati, ali ne gre pri Nikrmani le kar za podomačenje srednjeveškega izraza *nekromantija*. Stari novomeški menih Janez Adam Gaiger - Hipolit (ok. 1667–1722) je v svojem slovarju (1712: 968) razložil, da gre pri nekromantiji za klicanje mrtvih, za zarotitev. Torej naj bi pozvani mrtvi napovedali prihodnost in izdali skrivnosti. Prav o skrivnostih urejanja narave pa se je nad Baško grapo spraševal tudi Medveščekov znanec Šuligoj.

grška, torej tudi predkrščanska božanstva iz našega sosodstva. To je počel tudi Trubar. Valvasor pa jih je celo risal in to natisnil marsikje, tudi v leta 1680 izdani samostojni knjigi z naslovom *Ovidove metamorfoze*.

Tako Slovenci kot Rusi še zdaj pozno jeseni uporabljamo očitno izredno star izraz: *babje poletje* (sodobno rusko: *babje ljeto*), in: *pada babje pšeno, babja jeza* (več o tem gl. Hrobat 2010). »Baba ni le slovanski izraz, pač pa je to prastaro redupliciranje iz otroškega govora [...] V pomenu 'stara ženska' jo najdemo še pri Litvancih in v srednjevisokonemščini. [...] Vsaj v Sloveniji predstavlja Sredozimko« (Kuret 1997: 70– 71). *Baba* je tudi med ljudmi izraz za staro mamo, po starem izročilu pa *Baba* živi na slovanskem nebu in od tam občasno spušča mehke ledene kroglice.

Njena naslednica v slovanski mitologiji je Mokoš, ki je med drugim nadzorovala delo predic in jih kaznovala, če so predle ob nedovoljenem času. Podobno vlogo so pozneje prevzele Torka in druge sredozimke, ki so posebljale dneve v tednu.

Škof Hren je Mokoš poznal še kot Lado, Makedonci kot Samovilo (gl. Miladinov 1861; prevod v Kociančič 1984: št. 5): »Nato pa se je Samovila razjezila. Stani je iz očesnih jamic izdrla črne oči. Od ram ji je odlomila roke od kolen pa hitre noge ter rekla: »Zdaj vidiš, lepa Stana, kaj prinese, če se šiva in plete na velikonočni praznik.«

Krščanstvo je to hudo starodavno boginjo odrinilo z dobrotljivo Marijo. A ker so naši predniki imeli dotlej hude izkušnje z Mokošjo, so bili tudi pri na novo postavljeni Mariji previdni in tudi njej še dolgo pripisovali, da kadar je jezna, pobije s točo vsa žitna polja in vinograde (Trubar 1575: 201).

Dolgotrajnost, torej trdoživost teh ljudskih pripovedi, ki jih spremlja tudi spretno območno prilagajanje imen boštev novim časom, kaže na dolgoživo samoorganiziranost pripadnikov starih verovanj. Sega namreč daleč čez domnevne datume pokristjanjenja, kljub prizadevanju uradne Cerkve, da bi nam te stare verovanjske razlage v čim večji meri – če se izrazimo v Jarnikovem jeziku – »vzela iz spomina«, torej odpravila ali vsaj preuredila po svoji meri.

POPRTNIK – POTICA – PRESNEC

Potem ko nam je sporočil, kako je pri nas s potico in poprtnikom, Valvasor (1698, VII/XV: 472) pove, da ju denejo na sveti večer na mizo. V gradovih, mestih in trgih pride živila blagoslovit duhovnik, v vaseh pa ga nadomeščajo kmetje sami, škrepe jih z blagoslovljeno vodo in prižigajo prijetno dišeče kadilo. Isto store tudi na novega leta dan zvečer in naposled v tretje na dan pred svetimi tremi kralji. Jedo pa poprtnik na praznik sv. treh kraljev in tudi pozneje, dokler ga je še kaj. In tega se drže v omenjenih časih po vsej deželi (Kranjski).

Poprtnik - *poprtnjak* je bil sicer že vsaj stoletje pred Valvasorjevim zapisom večinoma, a ne povsod, na mizi pospravljen **pod prtom**, da je dobil takšno ime. Medtem ko je bila visokonoga miza za to postavitev primerna in tudi nujna že zaradi nadležnih miši v hišah, pa prt ni bil zaradi muh, saj teh o zimskih božičih ni. Prt je bil torej simbolična, a tudi zahtevana meja med starim in krščanskim. Moral je namreč biti bel, verjetno tudi brez vezenin, kajti tudi nekatere vezenine so služile predkrščanskim šegam (prim. Čok 2012: 55).

Pozneje pa je mejo med starim in krščanskim varovalo tudi k prtu postavljeno razpelo – *buh*. Zakaj pravim pozneje? Zato, ker analize ohranjenih zapuščinskih popisov imetja kmečkih gospodarstev v Sloveniji (Makarovič 1981: 244) kažejo, da so pri nas hišna razpela omenjena šele od leta 1772 naprej.

Če ugotovitev drži, je to dodaten dokaz dolgoživosti naših starih verovanj. Razpelo je namreč zdaj tudi sestavina hišnega »bogkovga kota«. Makarovičeva ugotovitev torej vodi k sklepu, da tudi takih bogkovih kotov za časa Valvasorja pri nas še ni bilo. Nemara je zanimivo, da se ta kót ne imenuje »Božji kót«, ampak s pomanjševalnico: *Bohkov*. Na poprtnikih tedaj tudi še ni bilo jasličnih dodatkov. Jaslice so namreč začeli postavljati jezuiti na podlagi dovoljenja iz leta 1591, torej šele po Trubarjevi smrti, a tedaj le po svojih cerkvah. Po naših kmečkih domovih jih nekako pred letom 1800 družine še niso postavljale (Kuret 1981: 164).

Testo so začeli valjati in mazati z medom in orehi pozneje. Tako so ustvarili potico – povitico, imenovano tudi *povávnica* (povaljanica) in s še enim našim imenom *presenc* v pomenu vreteno (gl. Megiser 1592: 233: *Spindelwirtel*, *verticulum*, *preseniz* in *Spindl, fusus, vretenu*).

PANJ – ČOK

Tudi skrb za celonočno razsvetljavo in kurjenje – torej pozorno bedenje – je bila v prvi zimski božični noči pri nas običajna, ne le v Istri. Drugi Valvasorjev primer zimskega božičnega praznovanja je namreč istrski (1689, VII/XVI: 476). Ker je pri potici in poprtniku povedal, da ju pečejo in se ju nato štirinajst dni ne dotaknejo, in to po vsej deželi, so to torej delali tudi v Istri. Vendar nas nato posebej seznanja, da je v njegovem času »neka druga navada precej ponehala, ker so duhovni prav ostro pridigali zoper njo«, češ da izhaja iz nekdanjega poganstva, ki da je bilo po Valvasorjevem mnenju **ostanek darovanja hišnemu maliku** (*ein Überbleibsel dess heidnischen Haus-Götzen-Opffers*). Ta navada pa je kurjenje panja (*pain, der Klotz*) na istrskih (in primorskih) hišnih ognjiščih na sveti večer. Prižganemu lesenemu panju – čoku so namreč dajali košček od vsake jedi in mu prigovarjali, naj tudi on jé.

Valvasorjevo oznako *pain, der Klotz* je Mirko Rupel v *Valvasorjevem berilu* prevajal s kraškimi izrazom *čok*, ki pa je izposojenka iz furlanščine.

Pri čoku gre torej za hrastov panj, štor, parobek, krcelj s koreninami vred. Zato se zdi povezovanje čoka s hišnim malikom, kljub vsemu spoštovanju do Valvasorja, napačno. Pri tem zapisu Valvasor očitno ni opazil, da je stopil na polje delovanja dveh »Abgottov«, ne le hišnega malika (*Hausgötze*), ampak tudi na polje tistega praznovanja in čaščenja kosa lesa, ki ga Belokranjci imenujejo *badnik*, ponekod drugod med Slovenci je bil znan kot *božičnik* (Kuret 1989: 279), med Srbi in Hrvati kot *badnjak*, Bolgari pa so ga imenovali *bədnik*. Ta badnjak je informatorju Senjanu Pavlu Ritterju in Valvasorju predstavljal še osebo, pogansko božanstvo, malika (*Abgott*). Kot so ugotavljali poznejši raziskovalci, je ta šega predstavljala čaščenje božanstva domačega ognjišča (*Slovenski etnografski leksikon* 2004: 43).

Čok vsako jesen znova izkopljejo in pripeljejo iz gozda, ga na prvi zimski sveti večer začno kuriti ter ga v teh treh svetih večerih v hiši tudi pokurijo.²

To počnejo tudi v času treh zimskih božičev, ko je Sonce najšibkejše, zato je treba s kurjenjem čoka, torej Perunovega lesa, pomagati staremu zimskemu Svarožiču. S toploto ognja in s ponujenimi koščki hrane in kreplne pijače se torej okrepi ali v ognju celo prerodi.

Ostrina cerkvenih prepovedi kurjenja čokov, izrečenih za časa Valvasorja, je pozneje znova otopela, saj so jih hodili blagoslavljat tudi duhovniki (gl. Čok 2012: 25). Kurjenje čokov na nekdanji način je zares, a šele nedavno, ustavila zamenjava hišnih ognjišč s štedilniki.

»SLEPO POGANSTVO« V SENJU

Valvasor opisuje tudi božično praznovanje v Senju in negoduje, češ da tudi prebivalci Senja goje iz slepega poganstva izvirajoče šege (1698, XII: 87). Pove, da imajo Uskoki v Senju (čeprav so katoliki) na sveti večer, ki ga imenujejo *badnji večer*, čudne šege. Ta dan povabi vsak gospodar ali gospodinja v goste mladeniča ali deklico (ki se v njihovem jeziku imenuje *gost*), kakor so delali njihovi poganski predniki, ki so častili malika (*Abgott*) Badnjaka. Bičje ali trstje, ki ga ta večer denejo na ogenj (debelejše drevje je bilo tedaj na tamkajšnjem krasu očitno iztrebljeno, op. I. P.), polijejo poprej z vinom in potem puste, da vso noč gori. Goreče bičje pa mora poleg fanta stražiti še kakšna oseba in paziti, da fanta ne prevzame spanec.

Ta večer pokrijejo mizo z belim prtom. Na sredi napravijo tri kupe vencev, spletenih iz bršljana ali zimzelena, in jih okrase z zlatimi in srebrnimi prstani in verižicami. Na mizo denejo tudi nekaj pšenice in drugega žita, kruha, vina, sveč, medu in soli. Za to mizo pa ne sme nihče sestiti, ker je bila nekoč posvečena poganskemu Badnjaku, zdaj pa novorojenemu Detetu (Jezusu) ali Božiču, to je novorojenemu Bogu. Tako pokrita miza ostane popolnoma nedotaknjena do sv. treh kraljev.

ŠTIRINAJSTDNEVNA NEDOTAKLJIVOST IN KDO VSE MORA PRITI K OBLOŽENI MIZI

Pri vseh treh Valvasorjevih omembah in pri Rudeževem opisu gre torej za prikaz praznovanja in daritvene pogostitve, ki traja kar štirinajst dni in pri kateri pridejo domači

² Pri iskanju povezave med drevesom – lesom in božanstvom se spomnimo pripovedi, ki jo je Valvasor slišal neke jesenske noči na Dolenjskem, ko si je od blizu sam ogledal, kako poteka lov na polhe (1698, III/XXXI: 438). Polharji so mu povedali, da polhe označi z zarezo na uhljih njihov pastir. A so barona Valvasorja pri tem opozorili na pomembno izjemo: mladih polhov, dokler so še v **drevesu**, v **drevesnem duplu**, polšji pastir Hudič ne more tako zaznamovati.

Ko je Valvasor to zapisal, ni prav nič negodoval nad kakšnimi poganskimi zmotami polharjev, čeprav je s tem zelo jasno povedal, da je drevo v rokah starega slovanskega zgornjega božanstva, torej Peruna, in to tako močno v oblasti, da Hudič, nekdanji Veles, kot polšji pastir nima moči, da bi segel po polhe v drevo in jim tudi tam zatrgal ušesa. Tudi lesene kočje so menda naše stare varovale pred Hudim. Pokop po starem je v leseni krsti. Tudi duša rajnih naj bi se včasih znašla v lesu. Če poleno ob gorenju cvili, pravimo, da se »duša matra«, muči. Na les marsikje v Evropi tudi trkamo, da Zlo česa občutljivega ne bi slišalo.

na vrsto pravzaprav šele zadnji dan. Kdo so torej tisti, ki trinajst dni pred njimi vsaj simbolično okušajo te dobrote?

Na severni zemeljski polobli smo v času zimskega sončevega obrata, torej v času najdaljših noči. Spet smo na polju ljudskih pripovedi in razlag, kaj se utegne zgoditi, če ne bomo gostoljubni, če ne bomo pripravljene usahlemu Soncu priti na pomoč, če ne bomo nudili prenočišča Sveti družini, če ne bomo poskrbeli za konjiča, nekakšnega prednika svetega Štefana (Delo, 10. jan. 2011: *Stara slovenska mitologija*; tudi [www: Svarun Ilja](http://www.svarunilja.com)), če ne bomo darovali Vodi za svojo rodnost in za lažji porod, če ne bomo okrepili rajnikov in rajnic ter nazadnje še samih sebe, svojih živali in semen za novo setev.

ROJENICE

Kot nam je zgoraj povedal Valvasor, se »ti trije dnevi imenujejo TERJE BOŽIČJE«. Novorojenemu Božiču – mlademu Bogu, staroslovanskemu Svarožiču (Kropej 2008: 137) – se pridejo poklonit obiskovalci. Kdo vse so to, lahko le ugibamo.

Po našem starem verovanju pridejo ob človeških rojstvih k porodnici rojenice, torej tri skrivnostne žene, ki napovedo, kakšno bo življenje novorojenca in kakšna smrt ga bo doletela. Kar šest takšnih zgodb sem še leta 1983 slišal v Zavrhu na Blokah (*Slovstvena folkloristika* 7, 2008: 42–44). Tam so tedaj vedeli povedati, da so rojenice še zdaj in da usoda, ki jo napovedo, za tiste, ki v rojenice verjamejo, še vedno velja.

Toda rojenice – po ustnem izročilu – usode ne napovedujejo le navadnim ljudem, ampak včasih tudi bajeslovnim bitjem, npr. hčerki vilinskega kralja (gl. Valjavec 2002: št. 44), grofom, kot kaže slovenski izraz, tudi Celjskim (*Celjska kronika*, pred 1458: *de Royenicis*); Šembilja pa je v pripovedi tudi Mariji napovedala, da bo rodila Jezusa (Matija Majar 1847, *Kolo*; Kropej 2008: 241).

Naši predniki so verjeli, da je treba rojenice čim bolj pogostiti, da bi novorojencu napovedale čim lepšo usodo. Zato so priporočali ob rojstvu na mizo postaviti kruh in steklenico z vinom. Kot se zdi, z božičnim hlebcom, potico in župnekom obložena božična miza ponuja pogostitev tudi trem rojenicam.

RAJNIKI KOT PODLEZKI, POLAŽAJNIKI, OTEPOVCI

Božični gosti bi lahko bili tudi predniki. To je čas odprte Zemlje, ko na svet prihajajo menda iz dežele »Raj« tudi tamkajšnji prebivalci: rajniki in rajnice. Na prvi božični dan naj ne bi nihče hodil iz hiše, so pravili pri nas. V Rudeževem ribniškem spisu beremo o tem: »Na božični dan ne gre nihče brez nujnega vzroka iz hiše. Tistega pa, ki to stori, imenujejo podlezek, podlezjik« (Rudež, Rudež, Zima 2010: 40). Beseda *podlezek* pove, da gre za nekoga, ki bi rad lazil, nekam odhajal, podobno srbskemu *polaziti*, *položajnik*.

Torej je strogo preganjanje podlezka sad verske cenzure, bodisi še predkrščanske ali poznejše. V Bohinju je bilo v navadi, da so hodili okrog oteповci, maskirani moški, ki da so predstavljali vračajoče se rajnike.

Toda obiskovalcev niso povsod imeli za nadlego. To je povedal že Valvasor ob senjskem primeru, ko je mladenič – gost prišel znova na sveti dan ob času kosila s hlebom kruha in

vrčem vina ter voščil srečen božič in srečne božične praznike. Družina pa ga je nato nagradila. Res pa je tam veljalo še ostreje: da razen gosta kar tri dni v hišo ni smel nihče drug.

Tudi med pravoslavnimi Slovani v Srbiji so še znani *položajniki*, ki prihajajo v domove prav na božični dan voščiti uspeh, zdravje in srečo. Tam jim izkazujejo veliko čast. Če se njihova voščila uresničijo, smejo priti voščiti tudi prihodnje leto, sicer pa ne. Šega podlezka, *položajnika* je nastala iz verovanj, da je *položajnik* mrtvi prednik, ki prihaja kot naključni potnik, kot božanski gost.

Vse to se dogaja sredi zime, ne v dokaj toplih svetopisemskih krajih, ampak pri nas in še severneje. V shrambah je še hrana, zato – da ne bi do pomladi zmanjkalo krme – je to tudi obdobje kolin. Ker je še moka, se tudi potica speče v obliki hlebca brez luknje v sredi (za razliko od velikonočne potice, pri kateri luknja že je), nam je v Zavrhu zaupala Anca Jakič (*Slovstvena folkloristika* 7, 2008: 44) in že Valvasor. Dá se torej pogostiti, okrepiti vse naštete, in nazadnje najbolj neposredno okrepiti še žive člane nekdanje župe, torej zdajšnje bližnje in bolj daljno sosedstvo.

KOT ZADNI SE OKREPIJO ČLANI ŽUPE IN NJIHOVA ŽIVINA

Tudi tu je poudarek na okrepitvi življenjske moči, kar se zgodi, že če samo pokusiš malce poprtnika. S peko in uživanjem poprtnika se hoče doseči moč. Čim več poprtnikov pokusiš, močnejši si. Kdor jih poskusi devet, postane nadvse močan. Ta pogača okrepi tudi živali. Kruh razkosajo in ga dobi vsakdo v tisti hiši, ne le ljudje, ampak tudi domače in hišne živali. Že figurice na vrhu – ptice, kravice – izražajo to željo. Korlina Intihar iz Zavrha je rekla: »Vsak pri hiši dobi kos: ljudje in živina: goveja, konji, prešič. Ne pa maček, pæs, kokoši!«

To sicer ni kruh za hrano novorojencu, a rezina župneka, posajena na otrokovo glavo, pokaže, koliko naj bi v tistem letu domači otrok zrasel, zato naj bo kruh pečen v visokem modelu.

Kjer pri peki župnek počí, pokaže razpoka smer, iz katere pride k dekletu ženin. Tudi pletena krušna kita ima svoj povezovalni pomen, kot vezivka. Posel, ki je šel na letni dopust, se skuša do treh kraljev vrniti h gospodarju oziroma priti k novemu, da dobi kos poprtnika. Torej želi biti še naprej dovolj močan za službo ipd.

Za kaj vse je koristen župnek, so Kočevarji najprej izvedeli od Slovenk kot soséd in občasnih nevest. Ptico, spečeno zgolj iz namočene moke, trdo kot kamen, ki so ji pravili golobček (*Taiblain*), so nosili pri sebi, najbrž za svojo moč in varstvo. Na Kočevskem so drobtine župneka dobile tudi kokoši, »da jim jastreb ni odnašal piščancev«. Vampasto resasto testeno verižico, spečeno na *žiplinku*, pa so shranili, da jo je pojedla pravkar obrejena krava in se nazadnje srečno otelila.

RIBNIŠKI GOSPODARČEK

Postrežba z daritvenim kruhom in drugim je bila torej namenjena okrepitvi Badnjaka, pa tudi drugih gostov. S tem so pričakovali, da bodo nato ti okrepljenci v zahvalo prinesli žegen, blagoslov.

V ta namen so ponekod nastavljali okrog mize najrazličnejše pridelke in seme. V Loškem Potoku so leta 1837 na božični večer na tla potresli seno in slamo – in na mizo vse vrste žita, da vse to prinese naslednje leto bogatejši pridelek, je zapisal takratni kaplan Janez Zima. Pred dvesto leti pa so Rudeži v Ribnici na vrhu župneka zalotili še pečenega gospodarčka.

Tudi Gospodarček z Rudeževega župneka je eden od božanskih varuhov ognjišča, varuhov družine, ki ga je po starem pojmovanju kot družinskega prednika premogla vsaka hiša. To je vedno navzoče bitjece velike moči, nekakšen slovanski in s tem tudi slovenski *zasebni družinski bogek* in angel varuh. Pri starih Rimljanih so imeli to vlogo lari in penati, pri Germanih pa razni škratje. Kadar se je v Rusiji slovanska družina selila v novo hišico (Mal 1940: 20), so s seboj vljudno povabili tudi varuha ognjišča, zapečnika, domovoja, rekoč: »Dedek, oprosti, gremo v novo prebivališče.«

Rudeži so torej ime takega možička gospodarčka potegnili iz pozabe tudi v Sloveniji, čeprav so ga v njihovem času samo še pekli vrh poprtnika in ta župnek postavljali še **NA beli prt**. Ker zdaj za gospodarčka niti na kruhu župneku ne ve nihče več, je to znak, da je bil žrtev ne tako davne cenzure v korist jasličnih figur.

Cerkev je torej v gospodarčku videla prav tisto, nad čimer je negodovala, torej hišnega malika. Kot hišni prednik, domnevni prapraded, bi moral gospodarček spadati med vse verne rajne, ki se jih spominja drugega novembra. Pred 180 leti so v Ribnici ljudje od njega pričakovali tudi uspešno setev in ga privezovali na setveno košaro.

Pod imenom *domači bug* [domači bog], *malik*, *hišni malik* pozna hišnega malika (*Hausgötz*, *lar*, *shratel* in: *Abgot*, *idolo*, *malik*) tudi Megiser (1592). Kot hišni malik in celo domači bog pa je bil gospodarček očitno v nasprotju tudi s prvo božjo zapovedjo. Zato so tega majhnega prebivalca izgnali iz njegovega kota za ognjiščem ter so nato naše hiše dobile v enem od kotov poličko z majhnim razpelom: bogkov, *buhkov* kot. Torej ne Božji kot, ampak pomanjševalno Bogkov, saj tudi prejšnji božanski prebivalec zapečka ni bil Gospodar, ampak Gospodarček.

Če smo ugotovili večstoletno starost imena *župnik* (Kočevarji so se naselili okrog leta 1330, župe so še dvakrat starejše), pa je ob tem vendarle uganka, kakšna je bila zgodnja zgodovina te peke. Nekdaj so bolj kot pšenico sejali proso in jedli kašo. Kaj so tedaj mogli speči in iz česa? Staroslovanska ognjišča so bila majhna, kruh so pekli med dvema okroglima opekama. Kako so mogli na njem speči še okraske? So ti zato trdi, narejeni zgolj iz namočene moke?

Potica je za peko vsekakor zahtevnejša in mlajša. Med je že bil domač, orehi pa so bili zaradi mraza pri nas redkejši in zato morda kdaj celo uvoženi. Naši so namreč drevesu rekli *laški oreh*. Rusi mu še zdaj rečejo *grški oreh* (*gréckij oréh* – izg. *arjéh*; lešnikom pa *lesnoj oréh*). To pa le pomeni, da so med orehe pri nas šteli tudi lešnike, torej orehe, ki rastejo v lesu, gozdu, in so tudi iz njih pekli potice. V Loški dolini sem še slišal staro Potóčanovo mamo Fráncó lešnikom še reči *aréjhi*. In če so imeli lešniki lepa jedrca: »Pa kaku debéjla bedrésa imájo!« je pohvalila.

VIRI IN LITERATURA

- Cigale, Matej, gl. Wolf, Anton Alois
- Čok, Boris 2012: *V soju mesečine* (Studia mythologica Slavica – Supplementa 5). Ljubljana: Založba ZRC.
- Dalmatin, Juri 1584: *Biblia*. Wittemberg.
- Haufen, Adolf 1895: *Die Deutsche Sprachinsel Gottschee*. Graz.
- Hrobat, Katja 2010: *Ko Baba dvigne krilo. Prostor in čas v folklori Krasa*. Ljubljana: Filozofska fakulteta.
- Gaiger, Janez Adam – Hipolit Novomeški, 1712: *Dictionarium trilingue*. Labaci.
- Gspan, Alfonz 1979, *Cvetnik slovenske vezane besede* II/33. Ljubljana: Slovenska matica.
- Kociančič, Štefan 1984: *Brata Miladinova: Makedonske ljudske pesmi v slovenskem prevodu Štefana Kociančiča*. Stefanija, Dragi (ur.), prevedel Štefan Kociančič. Ljubljana: Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.
- Kos, Dušan 2016: *Zgodovina morale*. Ljubljana: Založba ZRC.
- Kropelj, Monika 2008: *Od ajda do Zlatoroga: Slovenska bajeslovna bitja*. Celovec – Ljubljana – Dunaj: Mohorjeva založba.
- Kuret, Niko 1981: *Jaslice na Slovenskem*. Ljubljana: Družina
- Kuret, Niko 1989: *Praznično leto Slovencev*. Ljubljana: Družina.
- Kuret, Niko 1997: Sredozimka pri Slovencih (Pehtra baba in Torka). V: Kuret, Niko: *Opuscula selecta. Poglavlja iz ljudske kulture* (Dela II. razreda SAZU, 43) Ljubljana: SAZU, 66–78.
- Makarovič, Gorazd 1981: *Slovenska ljudska umetnost*. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Mal, Josip 1940, Slovenske mitološke starine. *Glasnik muzejskega društva za Slovenijo* 21 (1-4), 1–37.
- Matiččetov, Milko 1954: Poprtnik. *Slovenski etnograf* 6-7, 223–239.
- Medvešček, Pavel 1992: *Skrivnost in svetost kamna*. Trst: Založništvo tržaškega tiska.
- Megiser, Hieronym 1592; *Dictionarium quatuor linguarum*. Gradec.
- Megiser, Hieronym 1603: *Thesaurus Polyglottus*. Francofurti ad Moenum.
- Miladinov, brata 1861: *Blgarski narodni pesni*. Zagreb.
- Murko, Anton Janez 1833: *Slovensko - nemški in nemško - slovenski ročni besednik*. V Gradci.
- Parnas 2016: Avtorska skupina Parnas, *Božični kruh in poprtnik na Slovenskem*. Velike Lašče.
- Pleteršnik, Maks 1894: *Slovensko – nemški slovar*. Ljubljana.
- Popit, Ilja 2010: Pasijoni pri nas že pred letom 1584. *Pasijonski doneski*. Škofja Loka: Muzejsko društvo Stara Loka. 56–57.
- Popit, Ilja 2011: Stara slovenska mitologija - revizija in navdih. *Književni listi*, 2011, 11. januar.
- Popit, Ilja 2016: *Krpan in tudi rojenice. Deset zapisov pripovedi iz Zavrha nad Iško*. Cerknica (s. n.).
- Rudež, Rudež, Zima 2010: Rudež, Anton, Jožef Rudež, Janez, Zima. Prevedel in uredil Popit, Ilja, 2010: *Od Volkodlaka do Klepeca*. Radovljica: Didakta.
- Rupel, Mirko 1951: *Valvasorjevo berilo*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Slovenski etnološki leksikon* 2004, Baš, Angelos (ur.). Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Truber, Primosh 1575: *Catechismus z dveima islagama*. V Tibingi.
- Tschinkel, Walter 1973, 1976: *Wörterbuch der Gottscheer Mundart* I, II. Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften.

- Valjavec, Matija 2002, 2007: *Kračmanove pravljice* I, II. Uredil Popit, Ilja, Radovljica: Didakta.
- Valvasor, Johann Weichard 1689: *Die Ehre dess Hertzogthums Crain*. Laybach - Nürnberg.
- Visočnik, Julijana 2010: Hrenova pridiga ob polaganju temeljnega kamna za kapucinski samostan v Ljubljani. *Studia mythologica Slavica* 13, 59–74.
- Wolf, Anton Alois: Cigale, Matej 1860: *Deutsch-slovenisches Wörterbuch*. Laibach: Blaznik.

THE OFFERING BREAD ŽUPNIK AND VALVASOR'S HAUSGÖTZE –
GOSPODARČEK

ILJA POPIT



In this article, the uses of the Christmas festive bread *poprtnik* and the age-old tradition of baking such offerings in Slovenia are analysed. These offerings, along with the names of certain Slavic deities, were mentioned already four hundred years ago. One of these breads has preserved its name – *župnik* (pronounce: zhoo-pneekh). It was named *župnik* in Ribnica in Dolenjsko / Lower Carniola after the early medieval Slavic administrative unit *župa*, and not after the Slovenian term for a Catholic priest – *župnik*, which was first introduced only after the year 1860.

Also discussed are old Slavic rituals and gods connected with this offering bread and Christmas, New Year and Epiphany, among them: *Božič*, *Svarožič*, *Gospodarček* (house spirit), *Baba*, *Torka*, and others, which were mentioned in old sources written by Primož Trubar (1575), Hieronym Megiser (1592), Tomaž Hren (1607), Jochann Weichard Valvasor (1689), Urban Jarnik (1812), Anton Rudež, (ca. 1812) and others.